Spezialitäten aus der Schweiz und Südafrika

Schweizer Spezialitäten

Adressen

Bergkäserei Langentannen am Bouchserhorn
Langentannen 1,
CH-6374 Buochs
+41/41 620 21 82
www.bergkaeserei-langentannen.ch
info@bergkaeserei-langentannen.ch

Klosterkäserei Engelberg
Walter Grob
Klosterhof 1
CH-6390 Engelberg
+41/41 638 08 88
www.schaukaeserei-engelberg.ch
info@schaukaeserei-engelberg.ch

Schweizerstube
Birgit Schatzl
Weilermerstr. 5
D-76307 Karlsbad
+49/7248 9251192
schweizerstube@web.de

Schweizer Lädele
Sabine Horn
Hauptstr. 1
D-78628 Rottweil
+49/741 44353
www.schweizer-laedele.de
info@schweizer-laedele.de

Zu den Schweizer Rezepten:
Toblerone-Mousse
Käsefondue
Quarkspeise mit Schaumküssen

Südafrikanische Spezialitäten

Adressen

Restaurant „Farmerhaus“
Am Farmerhaus 1
64823 Groß-Umstadt
Telefon: 06078 / 91 11 91
Reservierungen: opentable.de
Internet: www.farmerhaus.de

Mopani-Braai Feinkost
Francous Louw
Dr.-Böttcher-Straße 31
81245 München
Telefon +49 0176 72152716
Webseite: www.mopani-braai.de
Email: info@mopani-Braai.de

Zu den südafrikanischen Rezepten:
Geschnetzeltes Omaruru
Boerewors mit Polenta und Tomatenrelish

Toblerone-Mousse

900 Milliliter Sahne steif schlagen und kalt stellen.

400 Gramm Toblerone mit 320 Gramm dunkler Schokolade, einem Espresso und 100 Milliliter Sahne langsam schmelzen.

3 Eigelb, einen abgekühlten Espresso und etwas flüssiges Karamell vermischen und langsam unter die flüssige Schokolade rühren.

Die Masse vorsichtig unter die Sahne heben und für mehrere Stunden kalt stellen.

Käsefondue

Den Fondue-Topf mit einer Knoblauchzehe ausreiben.

Pro Person:

250 Milliliter trockenen Weißwein mit einem Esslöffel Speisestärke und nach Geschmack etwas Zitronensaft bei kleiner Hitze erwärmen.

250 Gramm Bergkäse portionsweise hineingeben und unter ständigem Rühren langsam schmelzen.

Zum Schluss einen Esslöffel Kirschwasser und etwas weißen Pfeffer hinzufügen.

Quarkspeise mit Schaumküssen

Von 24 kleinen Schweizer Schaumküssen den Waffelboden abtrennen und die Schaumküsse mit 500 Gramm Quark zerdrücken.

Einen Becher Sahne schlagen und unter die Quarkmasse heben.

In kleine Schalen abfüllen und mit den Waffelböden dekorieren.

Rezepte

Das LIEBLINGS-Gericht Und Lieblings-Kochbuch der Familie Schodlok

Geschnetzeltes Omaruru

Zutaten
100 g geschrotete Haselnüsse
600 g Kalbsgeschnetzeltes
1 Ananas
2 Bananen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
80 g Butter
1 Zimtstange
3 Nelken
1 TL geriebener Ingwer
2 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner
1 Chilischote
½ Tl Kurkuma
1 ½ El Curry
Salz, Pfeffer
200 ml Milch
200 ml Sahne
1 l Gemüsebrühe

Zubereitung

Ananas, Banane, Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden. Ein paar Ananaswürfel aufheben. Die Butter in einem Topf erhitzen und die gewürfelten Zutaten darin anschwitzen. Nach ca. 5min alle Gewürze hinzugeben und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe, Milch und Sahne ablöschen und ca. 20 min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Anschließend warm stellen.

Die restlichen Ananaswürfel in einem Topf glasig anschwitzen und geschrotete Haselnusskerne hinzugeben. Das Kalbsgeschnetzelte in der Pfanne anbraten.

Das Fleisch wird auf dem Teller angerichtet und mit Soße übergossen. Anschließend die glasierte Ananas darüber verteilen und am besten mit Reis oder Fladenbrot servieren.

Lieblingskochbuch von Familie Schodlok

Maria Schiffer: Eating with Africa: Meine Reise durch die afrikanischen Küchen. Ein Kochbuch mit Geschichten.

Erscheinungsdatum: 2020-03-23
Herausgeber: Dorling Kindersley Verlag GmbH

Das LIEBLINGS-Gericht und Lieblings-Kochbuch der Familie Louw:

Boerewors mit Polenta und Tomatenrelish (4 Pers.)

Die Polenta:

Zutaten
250g Polenta
500ml Hühnerbrühe
250ml Sahne
250ml Milch
80-100g Parmesan
1 Esslöffel Butter
Salz

Die Milch, die Sahne und die Brühe zum Kochen bringen. Die Polenta dazugeben und auf kleiner Flamme kochen lassen, ca. 10 Min.

Parmesan und Butter hinzufügen. Mit Salz nach Belieben abschmecken.

Die Mischung zum Abkühlen in eine Schale geben. Wenn die Polenta abgekühlt ist, können Sie sie in Würfel schneiden.

Den Ofen auf 100 Grad vorheizen. Legen Sie die Polenta-Schnitten hinein und erwärmen Sie sie noch einmal leicht.

Tomate Relish:

Zutaten
6 frische Tomaten
1 Zwiebel
10-15 Blätter frisches Basilikum
Oregano
1 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
1 Esslöffel Zucker
Prise Salz
1 Esslöffel Zitronensaft
Vanilleschote
Eßl. Weißweinessig

Schneiden Sie Zwiebel und Tomate. Den Zucker schmelzen lassen und die Zwiebeln hinzufügen. Die gewürfelte Tomate dazugeben.

Fein geschnittenes Basilikum hinzufügen und mit Aprikosenmarmelade vermengen. Mit Zitronensaft, Weißweinessig, Oregano und Vanilleschote abschmecken. Mit Salz nach Belieben abschmecken.

Lieblings- Kochbuch

Francous ist Gordon Ramsay- Fan:

Gordon Ramsay: Meine ultimative Kochschule
Erscheinungsdatum: 04.04.2014
Verlag: Riva Verlag